



COMUNICAT DE PREMSA

La Fageda reforça la seva presència entre els intolerants a la lactosa i els diabètics, amb tres nous iogurts

La Fageda acaba de llençar al mercat un iogurt natural sense lactosa i dos desnatats nous, un natural i un amb gust de maduixa. presenta a Alimentaria el nou packaging de iogurts. Aquesta renovació, que manté els valors originals de la marca, es produeix després de 23 anys de comercialització dels iogurts. Un espai de *showcooking*, tastets i animació completen la seva participació a la Fira.

Santa Pau, 20 d'abril de 2016. La Fageda presenta a Alimentaria diferents novetats, entre les que destaca el llançament de nous iogurts i el redisseny de l'embalatge dels mateixos. Tant pel que fa la renovació del packaging com a las noves referències de làctics, es tracta de la innovació més notòria que s'ha produït en els 23 anys de fabricació i comercialització de iogurts "La Fageda". Les 3 noves referències són el iogurt sense lactosa i dos desnatats edulcorats amb stevia: natural i amb gust de maduixa. La sortida al mercat dels nous productes, prevista per a la propera tardor, respon a una demanda dels consumidors desitjosos d'ampliar la gamma de desnatats, de manera que es mantingui la cremositat característica dels iogurts sencers. Els nous desnatats s'edulcoren amb stevia natural i per tant no tenen contingut calòric. D'altra banda, s'atén una aspiració del col·lectiu d'intolerants a la lactosa, oferint-los un iogurt que manté tota la proteïna i el gust del iogurt original.

L'altre fet destacat és el format i les activitats que tindran lloc a l'estand d'Alimentaria, ja que a banda de la presència comercial i d'atendre proveïdors i clients, s'hi ha instal·lat un espai de maridatges per celebrar-hi *Showcookings* i oferir elaboracions gastronòmiques combinades amb melmelades. Tanmateix, el primer dia del saló, un percussionista sorprendrà els assistents amb una *Jam Session* realitzada amb els pots de productes de La Fageda. L'espai de cuina o *Showcooking*, centrat en els "maridatges" o plats que combinen amb les melmelades de La Fageda, estarà animat per reconeguts professionals de la gastronomia: **David Pallàs**, com a mestre xocolater, **Daniel Jordà**, mestre forner i **Fàtima Gismero** pastissera especialista en esferificacions, junt amb **Neus Rabionet**, antiga cuinera del Restaurant Ca l'Enric (*Michelin) i actualment responsable de cuina a La Fageda.

Amb la nova gamma de iogurts i postres, La Fageda arriba a les 21 referències. Les vendes de làctics durant el 2015 han estat de 14 milions d'euros, un 2% per sobre de l'any anterior.

La Fageda, creada a Olot l'any 1982, dona feina o ocupació a 310 persones, la majoria de les quals presenta discapacitat psíquica o malaltia mental. A banda de fabricar productes i prestar serveis assistencials, La Fageda porta una granja de vaques i el manteniment de zones verdes i del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa.



COMUNICADO DE PRENSA

La Fageda presenta los nuevos yogures sin lactosa y con *stevia* en Alimentaria

Además de las tres novedades de producto, La Fageda presenta en Alimentaria el nuevo packaging de yogures. Esta renovación, que mantiene los valores originales de la marca, se produce 23 años después de comercializarlos. Un espacio de *showcooking*, degustaciones y animación completan su participación en la Feria.

Santa Pau, 20 de abril de 2016. La Fageda presenta en Alimentaria diferentes novedades, entre las que destaca el lanzamiento de nuevos yogures y el rediseño del embalaje de los mismos. Tanto la renovación del packaging como la introducción de nuevas referencias de lácteos, se trata de las innovaciones más notorias que se han producido en los 23 años de fabricación y comercialización de yogures "La Fageda". Las 3 nuevas referencias son el yogur sin lactosa y dos desnatados edulcorados con *stevia*: natural y con sabor a fresa. La salida al mercado de los nuevos productos, prevista para el próximo otoño, responde a una demanda de los consumidores deseosos de ampliar la gama de desnatados, de manera que se mantenga la cremosidad característica de los yogures enteros. Los nuevos desnatados se edulcoran con *stevia* natural y por lo tanto no tienen contenido calórico. Por otra parte, se atiende una aspiración del colectivo de intolerantes a la lactosa, ofreciéndoles un yogur que mantiene toda la proteína y el sabor del yogur original.

El otro hecho destacado es el formato y las actividades que tendrán lugar en el stand de Alimentaria, ya que aparte de la presencia comercial y de atender proveedores y clientes, se ha instalado un espacio de maridajes para celebrar *showcookings* y ofrecer elaboraciones gastronómicas combinadas con mermeladas. El primer día del salón, un percusionista sorprenderá a los asistentes con una *Jam Session* realizada con los botes de productos de La Fageda. El espacio de cocina o *Showcooking*, centrado en los "maridajes" o platos que combinan con las mermeladas de La Fageda, estará animado por reconocidos profesionales de la gastronomía: David Pallàs, maestro chocolatero, Daniel Jordá, maestro panadero y Fátima Gismero, pastelera especialista en esferificaciones, junto a Nieves Rabionet, antigua cocinera del Restaurant Ca l'Enric (* Michelin) y actualmente responsable de cocina en La Fageda.

Con la nueva gama de yogures y postres, La Fageda llega a las 21 referencias. Las ventas de lácteos durante el 2015 han sido de 14 millones de euros, un 2% por encima del año anterior.

La Fageda, creada en Olot en 1982, da trabajo u ocupación a 310 personas, la mayoría de las cuales presenta discapacidad psíquica o enfermedad mental. Además de fabricar productos y prestar servicios asistenciales, La Fageda lleva una granja de vacas y el mantenimiento de zonas verdes y del Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa.